食品物流学复习要点

名词解释题：

食品物流

食品冷链物流

仓库布局

库存

库存控制

RFID

冷库容量

干耗

冷害

凝露现象

串味

食品冷藏链

HACCP

SSOP

GMP

食品的冻结、冻结速度、微冻冷藏、物流成本、TTT理论、食品失效、食品运输、食品装卸、食品包装、气调贮藏。

填空题：

1.仓储作业区是仓库的主体，包括 、 、 等设施。2.现代物流管理的最终目标是降低 ，提高 。

3.按仓库在社会再生产中所处的领域不同，可分为 、 、 。

4.食品物流可创造 价值、 价值和 价值。

5.食品物流运输的手段包括 、 、 、 。

6.冷库按制冷剂种类分为 制冷系统、 制冷系统和 制冷系统。

7.物流成本，又称物流费用，是物流活动中所消耗的 和 的货币表现。

8.库存控制的关键问题包括 、 、 。

9.冷库是一建筑群,由 、 及 组成。

10.食品冻结时间的预测方法有由 、 和 。

11. ℃是大多数冷冻食品最经济的贮藏温度。

12.食品腐败变质的主要因素有 、 和 三大类。

13.食品包装在物流中的作用有 、 、 、 。

14.冷库主要由 结构和 结构组成。

15.食品仓库主要由 区、 区、 区和 组成。

16.库存就是处于贮存状态的物品或商品，包括 、 、 等不同形态。

17.新鲜食品腐败的主要原因包括微生物的繁殖与食品中酶类的催化反应，通过降低 、 和 抑制上述活动，可保持品质稳定、防止微生物污染腐败。

18.食品冻结时间预测的主要方法有 、 和 。

19.生产企业为最大限度降低库存成本，最好的方法是树立 思想。

20.运输方式选择考虑的主要因素有 、 、 、 、 。

三、简答题

1.什么是食品物流？相对于其他产品物流，食品物流有哪些特点？

2.食品冷链物流包括哪些环节，相对常温物流有哪些特点？

3.什么是物流冰山现象和物流效益背反现象？请举列说明。

4.食品流通过程中产品腐败变质的主要因素有哪些？

5.食品包装中，包装材料的选用原则和选用技巧分别为哪些？

6.食品冷却过程会发生哪些现象？如何防止或减缓这些现象？

7.食品仓库建设选址主要考虑哪些因素？

8.气调冷库相对于普通低温冷库在建造和使用中有何区别？

9.简述库存在食品物流中的作用。

10.在食品物流运输中，如何选择运输手段（方式）？

11.在食品物流运输中，公路运输相较于其他运输方式的优缺点有哪些？

12.在食品物流运输中，航空运输相较于其他运输方式的优缺点有哪些？

13.商用冷冻冷藏柜使用有哪些要求或注意事项。

14.比较HACCP、GMP、SSOP在食品质量与安全控制中的异同。

15.食品低温运输过程有哪些方面的基本要求。

论述题

要求：要求论述逻辑清晰，观点明确，语言表述流畅，不少于300字

内容略